



ESTATE

PETIT VERDOT

- VARIETAL:** 100% Petit Verdot.
- REGIÓN:** Mendoza.
- PAÍS DE ORIGEN:** Argentina.
- ALTITUD:** 1300 m.s.n.m
- COSECHA:** Manual en bines individuales, posterior selección de racimos. Definimos el punto óptimo de cosecha para lograr equilibrio de expresión y acidez.
- ELABORACIÓN:** Las uvas son cosechadas en fechas diferentes, con aproximadamente 30 días entre la primera y la última cosecha, esto nos permite obtener vinos con matices marcadamente diferentes.
- FERMENTACIÓN:** La fermentación alcohólica es en vasijas de concreto. Tres semanas de maceración en contacto con orujos. Fermentación maloláctica en contacto con borras finas.
- MADURACIÓN:** Crianza en barricas de segundo uso durante 6 meses.
- ENÓLOGA:** Julia Halupczok
- DESCRIPCIÓN:** Un vino fresco, con taninos muy presentes pero amables que realzan la fruta y seducen la boca.

14%

ALCOHOL

2.55g/L

AZÚCAR

5.20

ACIDEZ TOTAL

3.65

PH